COURS

DE

CULTURE MARAICHÈRE

à l'usage des auditeurs des conférences

PAR

E. FRANÇAIS

HORTICULTEUR DIPLOMÉ

A GEMBLOUX



1903

L. BERCE-HETTICH, IMPRIMEUR-ÉDITEUR
GEMBLOUX

Cours de culture maraîchère

Considérations générales

La culture maraîchère s'occupe de la production des légumes destinés à notre alimentation.

Les légumes entrent pour une large part dans la nourriture de l'homme, et on peut même dire qu'ils lui sont indispensables. Quelques-uns sont presque aussi nutritifs que le pain et la viande, et tous exercent une heureuse influence sur la santé. Au voisinage des villes, la culture maraîchère est pratiquée sur de grandes étendues de terrain ; ce sont les jardins maraîchers. Les produits servent à l'approvisionnement des marchés. La culture y est faite à l'air libre et sous châssis. Le sol y est très fertile, très bien cultivé, et produit souvent deux, trois, parfois quatre récoltes. Certaines espèces, de grande consommation et de culture facile, sont cultivées dans les champs : choux, asperges, oignons, chicorées, carottes, navets, haricots, pois, etc. La grande culture des légumes n'est pas assez développée en Belgique, dans les contrées où les conditions sont favorables ; en effet, nous importons chaque année de grandes quantités de légumes frais ou conservés, qu'il serait très avantageux de produire dans le pays.

A la campagne, presque chaque famille possède un jardin, où la ménagère trouve les légumes nécessaires pour le ménage. On y observe souvent des arbres fruitiers, et quelques touffes de fleurs. C'est le jardin potager-fruitier ; c'est le jardin du village comme celui des environs des petites villes ; c'est le jardin de la ferme, de l'ouvrier, de l'employé, comme celui des maisons bourgeoises ; et où il est facile de se procurer, s'il est bien cultivé, de bons fruits, de tendres et savoureux légumes, tout en y goûtant les plaisirs du grand air.

Il importe de ne pas y admettre d'arbres fruitiers à haute tige. Les variétés doivent être fertiles, peu vigoureuses, de premier

choix. On les cultive en espalier contre les murailles, et en plein vent le long des allées principales, mais jamais au milieu des carrés destinés aux légumes. Les lignes d'arbres seront suffisamment distancées pour ne pas trop ombrager le terrain.

Aménagement du jardin potager-fruitier

Jardin entouré de haies, de 8 à 15 mètres de largeur. — Un sentier, de un mètre de largeur, est pratiqué au pied de la haie. On plante une ligne d'arbres du côté du nord ou de l'ouest, dans le sens de la longueur du terrain.

Même jardin entouré de murs. — Une plate-bande de 1^m50 est pratiquée au pied des murs, un sentier de un mètre de largeur longe cette plate-bande. Il ne peut pas y avoir d'arbres en plein vent, ils sont cultivés en espalier.

Les jardins plus larges seront aménagés de même ; mais on peut avantageusement y planter deux rangées d'arbres, et aussi tracer un sentier central, dont les plates-bandes seront occupées par des arbres fruitiers.

Les grands jardins peuvent être aménagés de deux manières :

A. Les chemins de pourtour ont 1^m50 à 2^m de largeur ; ils longent la haie ou la plate-bande au pied des murs. Le terrain est divisé en bandes parallèles, dans le sens de la longueur. Ces bandes, de 10 à 15 mètres de largeur, sont séparées par des sentiers de 1^m à 1^m50, bordés de lignes d'arbres fruitiers.

B. Même aménagement pour le pourtour, mais le terrain est divisé en quatre grands carrés, par deux sentiers de 1^m50 à 2 mètres, disposés en forme de croix. Les plates-bandes longeant ces chemins sont aussi occupées par des arbres fruitiers.

Espèces et variétés recommandables de plantes potagères

Arroche ou Belle-Dame blonde : très bonne plante pour épinard d'été. *Artichaut gros vert de Laon. Asperge d'argenteuil hâtive. Bette ou poirée à cardes blanches :* très bonne plante dont on consomme

les feuilles et surtout les côtes des feuilles. *Betterave à salade rouge longue. Cardon Puvis, C. plein inerme. Carotte rouge courte hâtive de Hollande, C. Bellot* : variétés hâtives, convenant pour la culture sous châssis et les premiers semis en plein air. *Carotte rouge demi-longue nantaise* : excellente variété d'été et d'hiver. *Céleri plein blanc d'Amérique* : un des meilleurs céleris à côtes, blanchissant naturellement en automne, *C. plein à grosses côtes sans drageons* : variété d'hiver se conservant mieux que la précédente. *C. à couper ou à jets. C. rave d'Erfurt* : légume estimé, de culture et de conservation facile. *Champignon. Chicorée endive frisée de Meaux, C. endive frisée fine de Rouen, C. scarole ronde à cœur plein, C. Witloof, race de Bruxelles.*

Choux-cabus blancs, Express et superfin hâtif : deux bonnes variétés hâtives. *C. cabus blancs, pointu de Winnigstadt et de Brunswick à pied court* : variétés d'hiver ou pour choucroute.

Chou-rouge. Choux de Milan, tordu ou de Mai, gros des vertus, à pied court de Louvain : précieuse variété d'hiver. *Chou de Bruxelles ordinaire. Chou d'hiver à rejets. Chou-rave, blanc hâtif de Vienne. Choux-fleur, d'Erfurt, Lenormand à pied court et géant d'automne. Chou-marin*: plante vivace, très rustique, de culture facile, produisant au printemps un légume très estimé. *Claytone de Cuba* : remplace le pourpier en hiver et au printemps. *Epinard monstrueux de Viroflay. Fèves de marais, naine verte de Beek et grosse ordinaire. Haricots nains, noir hâtif de Belgique, hâtif d'Etampes, beurre blanc à cosses jaunes, l'inépuisable. Haricots à rames, sabre, Princesse, beurre blanc. Laitues, gotte, à bord rouge* (printemps) ; *du Trocadéro, merveille des quatre saisons* (Eté) ; *passion* (hiver). *Laitue romaine ballon. Mache. Melons, noir des Carmes, cantaloup prescott fond blanc, sucrin de Tours. Navet blanc plat à collet rose. Oignon blanc hâtif de Nocera* pour petits oignons à confire. *O. jaune paille des Vertus* et *rouge pâle ou rouge foncé. Oseille. Panais rond hâtif. Patience. Pissenlit amélioré. Poireaux d'hiver de Flandre et monstrueux de Carentan. Pois à écosser, Express, Michaux de Hollande, serpette, plein le panier, Alpha de Laxton, ridé de Knight sucré, nain merveille d'Amérique, sans parchemin beurre, mangetout à grain vert des Flandres. Pommes de terre Victor, marjolin, royale hâtive. Pourpier à larges feuilles. Radis rond rose hâtif et à bout blanc. Radis demi-long écarlate, jaune d'été, noir gros long d'hiver. Radis rave longue rose saumonée. Rhubarbe. Salsifis. Scorsonère. Stachys*

Crosnes du Japon. Tétragone : légume remplaçant avantageusement l'épinard pendant l'été. *Tomate rouge reine des hâtives.*

Plantes condimentaires. — *Cerfeuil, Ciboulette, Ail, Echalotte, Concombre à cornichons, Estragon, Fenouil, Persil, Sarriette, Sauge, Thym, etc.*

Classification des principales plantes potagères. — Eu égard à leurs exigences, les principales plantes potagères sont classées en cinq groupes principaux.

A) les plantes vivaces : asperges, chou-marin, artichaut, plantes d'assaisonnement, rhubarbe, etc.

B) les légumes-feuilles : choux, laitues, céleris à côtes, tétragone bette à cardes, cardons, etc.

C) les légumes-racines : carottes, chicorées, céleris-raves, scorsonères, oignons, panais, etc.

D) les légumineuses : pois, haricots, fèves de marais.

E) les pommes de terre hâtives.

Les plantes composant chacun de ces groupes, doivent être réunies, et cultivées dans un même carré. C'est ainsi que, indépendamment des des plates-bandes longeant les sentiers, tout jardin doit présenter : un carré pour les plantes vivaces, un autre pour les légumes-feuilles, un troisième pour les légumes-racines, un quatrième pour les légumineuses, et enfin un cinquième pour les pommes de terre hâtives. Ce mode de distribution du jardin permet de pratiquer un assolement rationnel, d'économiser l'engrais, et de procurer à chaque groupe de légumes la quantité nécessaire d'éléments nutritifs, de plus, les mêmes plantes ne seront cultivées que tous les quatre ans dans le même carré ; ce qui est très avantageux.

Par cet assolement, le carré destiné aux légumes-feuilles doit recevoir, chaque année, une dose de 5 à 600 kg. de fumier à l'are.

L'année suivante, les légumes-racines succèdent aux légumes-feuilles sans fumier. La 3me année, dans le même carré, on enfouit 3 à 400 kg. de fumier à l'are et on y cultive les pommes de terre hâtives. La 4me année, les légumineuses occupent le terrain sans fumier ; et la 5me année, on recommence la rotation par les légumes-feuilles avec fumier.

Succession des cultures. — Il faut, dans un jardin, obtenir la plus grande somme possible de beaux et bons légumes. Pour cela, il convient

qu'aucune parcelle de terrain ne reste inoccupée, pendant toute la durée de la bonne saison, et sitôt qu'un légume est récolté, il faut le remplacer par un autre. De même, entre les espèces plantées à grande distance, qui poussent lentement au début, il y a lieu de repiquer des laitues, de semer du cerfeuil, des radis, des épinards, des carottes courtes hâtives, etc. Ce mode de culture porte le nom *d'entre-culture.*

Travaux divers à effectuer en culture maraîchère

Labours. — Le but des labours est d'ameublir le sol afin de le rendre plus pénétrable aux racines; de même, l'air, la chaleur et l'humidité y ont plus facilement accès.

Selon l'époque à laquelle on effectue ce travail, on distingue : le labour d'automne, le labour de printemps et le labour d'été.

Labour d'automne.— Toutes les parties du jardin qui, avant l'hiver, ne portent pas de plantes, doivent être labourées profondément et à grosses pelletées, sans briser les mottes ; de cette façon, une grande surface est exposée à l'action bienfaisante de l'air et des froids. Les terres bêchées avant l'hiver, se ressuient et se réchauffent plus vite au printemps; on peut les travailler plus tôt et dans de bonnes conditions; de plus, pour quelques espèces, telles que : les pommes de terre, les choux, les oignons, etc., il suffit, pour pouvoir semer ou planter, de herser énergiquement, ou de travailler le sol superficiellement à l'aide de la fourche.

Labour de printemps. — Avant de travailler le sol au printemps, il faut attendre qu'il soit suffisamment ressuyé, surtout en terre argileuse. Pour les plantes à racines pivotantes, il convient de bêcher profondément et de briser les mottes dans le fond de la tranchée. On évitera toujours de marcher sur les terrains fraîchement labourés, avant que la surface ne blanchisse.

Labour d'été. — Pendant l'été, dès qu'un légume est récolté et laisse du terrain libre, il faut le remplacer par une autre culture. Il y a lieu alors, de bêcher le sol et d'y enfouir du fumier décomposé, du terreau, des engrais chimiques ou d'y répandre de l'engrais liquide.

Après les labours de printemps ou d'été, on termine le travail du sol par le hersage, le ratissage et le roulage. Dans les terres argileuses,

il y a lieu de ne pas différer ces dernières opérations, car il est difficile d'émietter les mottes quand la terre est séchée et durcie.

Semis. — Le semis se fait directement en place ou en pépinière.

Semer en place, c'est mettre les graines à l'endroit où les plantes resteront jusqu'à leur récolte. On procède ainsi pour les carottes, les oignons, les pois, les haricots, les radis, etc.

Le semis en place s'opère : à la volée, en lignes ou en poquets.

Il est à conseiller de ne semer à la volée que quelques plantes telles que : radis, oignons à confire, cerfeuil, pourpier. Le semis en lignes est à préférer pour presque toutes les plantes potagères.

Avantages du semis en lignes : les graines sont distribuées tant en profondeur qu'en espacement, dans les conditions jugées les plus favorables ; elles germent mieux et plus régulièrement ; il y a économie de semences, les binages et les sarclages sont faciles et mieux exécutés, enfin les plantes jouissent de plus d'air et de lumière.

Le semis en poquets consiste à déposer, dans de petites fosses, 4 à 10 graines, que l'on recouvre de terre. Ce mode de semis est surtout appliqué aux cardons et aux haricots à rames.

Le semis en pépinière est adopté pour les plantes qui doivent être repiquées, telles que : les choux, les céleris, les endives, etc.

La pépinière, qui doit se trouver dans tous les jardins, comprend une ou plusieurs plates-bandes terreautées, où on sème et où on élève les plants destinés à être mis en place lorsqu'ils sont suffisamment forts. Le semis se fait à la volée ou en lignes distantes de 5 à 10 cenmètres.

Règles générales. — Au printemps il faut laisser blanchir la terre avant de semer. Les premiers semis seront avantageusement recouverts d'une mince couche de terreau,de rames de pois ou de paillassons pendant les nuits froides.

Pendant les périodes sèches, il est utile de bien imbiber d'eau ou d'engrais liquide la surface du sol, ou d'en remplir les rayons avant de semer. Après le semis, à moins que la terre ne soit mouillée, on balle ou on roule afin de bien assurer le contact des graines et du sol. Les semis trop épais seront éclaircis pour laisser la distance voulue entre les plantes.

Repiquage. — Lorsque les jeunes plantes de la pépinière ont développé quelques petites feuilles, il est toujours utile de les repiquer à

$0^m,05$ ou $0^m,10$ de distance dans une terre substantielle et terreautée. On obtiendra ainsi des plants plus vigoureux, pourvus de bonnes racines, résistant aux attaques des insectes, d'une reprise certaine lors de la plantation à demeure. On ombrage les plantes récemment repiquées.

Plantation. — Lorsque les plantes de la pépinière sont assez développées, on les met en place. On veille à conserver de la terre aux racines, ce qui contribue beaucoup à assurer la reprise. Avant d'extraire les plantes à mettre en place ou à repiquer, si la terre est sèche, il faut la mouiller à fond.

La plantation se fait à plat, en rayons ou dans des tranchées.

Avant de mettre les plantes à demeure, il convient pour plusieurs espèces, de raccourcir les feuilles et parfois les racines. La plantation s'exécute au plantoir ou à la bêche. La fosse ou le trou sera suffisamment profond et large afin de pouvoir placer les racines sans devoir les contourner.

Pendant les chaleurs, il faut arroser et ombrager les plantes.

Binage. — Par ce travail, on tient meuble la surface du sol, tout en détruisant les mauvaises herbes. Il est toujours utile de biner souvent, principalement pendant les périodes sèches. Ce travail facilite la pénétration de l'air, de l'eau, de la chaleur dans le sol, tout en empêchant celui-ci de se dessécher.

Buttage. — C'est le travail par lequel on amoncelle de la terre ou des cendres sur les souches ou entre les plantes afin d'obtenir des feuilles ou des tiges étiolées ; ou aussi afin de consolider la base ou éviter que des tubercules verdissent.

Arrosages. — Dans les jardins potagers, où les plantes doivent se développer rapidement, il est très avantageux de pouvoir disposer d'une bonne eau pour la fournir aux cultures pendant la sécheresse. L'eau de pluie ou de rivière est supérieure à l'eau de source ou de puits. Il est toujours utile d'y ajouter un peu d'engrais liquide.

Pour qu'un arrosage produise de bons effets, il faut répandre l'eau dans des rayons pratiqués entre les lignes ou autour du pied des plantes si elles sont placées à grande distance. Ces rayons sont comblés dès l'infiltration du liquide. Pour les semis, il importe d'arroser à la pomme, suffisamment afin que la terre soit mouillée sur une bonne épaisseur, dans toute la couche explorée par les racines. Pendant les

fortes chaleurs, on arrose vers le coucher du soleil. Si les nuits sont froides, il est plus utile d'arroser le matin.

Paillis. — C'est une mince couche de fumier court, à moitié décomposé, que l'on dispose entre les plantes. Il a pour but de maintenir l'humidité dans le sol et de l'empêcher de se durcir. L'emploi des paillis n'est avantageux qu'en été, pendant les chaleurs, car ils ont le grand inconvénient d'empêcher le sol de se réchauffer.

Emploi des engrais en culture maraîchère

On nomme engrais, toutes les substances solides ou liquides dont le rôle est de maintenir ou d'augmenter la fertilité du sol, de lui restituer les éléments puisés par les racines des plantes. Les matières communément employées sont : le fumier, le purin, l'engrais humain, les cendres, la fiente de poules et de pigeons, les composts, les engrais chimiques, etc.

Le fumier. — C'est l'engrais par excellence pour les jardins potagers. Il faut l'employer autant que possible lors des labours d'hiver. Au printemps ou en été, il doit être bien décomposé.

Ainsi qu'il a été dit à la 1re leçon, on n'enfouit du fumier que dans les carrés destinés aux légumes-feuilles et aux pommes de terre hâtives. Il faut aussi en employer une force dose en préparant le terrain destiné à recevoir une plantation d'espèces vivaces.

Le fumier améliore le sol et y entretient la proportion d'humus nécessaire surtout aux plantes potagères ; mais il n'est souvent pas suffisamment riche ; et à moins d'en employer de très grandes quantités, il ne fournit pas la quantité voulue d'éléments nutritifs.

De plus, en employant trop de fumier, on introduit dans le sol une masse de matières organiques qui constituent un milieu favorable au développement des insectes et des maladies.

Il y a donc avantage à ne pas employer trop de fumier et à appliquer au sol des engrais complémentaires.

Le purin. — Le purin est employé en arrosage sur les tas de fumier ou de terreau et surtout au pied des plantes à végétation vigoureuse. Dans ce cas, il faut y ajouter de l'eau s'il est trop concentré.

L'engrais humain. — Il constitue un engrais très riche à employer à l'état liquide comme le purin, pour les légumes-feuilles, ou lors du labour s'il est mélangé à de la poussière de tourbe.

La fiente de poules et de pigeons, les cendres, surtout les cendres de bois, la suie de cheminée, le sang liquide ou desséché, les déchets de laine, les râpures de cornes, etc., sont des matières fertilisantes à recueillir précieusement

Le compost. — Le compost ou terreau est un tas de détritus de toutes sortes, de mauvaises herbes, de balayures, de déchets de légumes, etc., auquel on mélange de la chaux pour activer la décomposition des matières organiques. Il convient de le retourner plusieurs fois pendant l'hiver. On le passe au tamis et on le conduit sur les carrés lorsque la terre est gelée.

Les engrais chimiques. — Les plus communément employés sont : le nitrate de soude ou le sulfate d'ammoniaque pour fournir l'azote ; les superphosphates et les phosphates de scories pour fournir l'acide phosphorique ; le sulfate et le chlorure de potasse et la kaïnite pour fournir la potasse. Il importe de savoir : que l'azote favorise le développement des feuilles ; l'acide phosphorique, la production des graines; la potasse, la formation des tubercules et des racines charnues ; que les nitrates sont entraînés par les eaux et que la potasse et l'acide phosphorique sont retenus par la terre.

Époque favorable pour employer les engrais chimiques. Le nitrate de soude doit être employé : moitié un ou deux jours avant les semis ou les plantations, et moitié en couverture après l'éclaircissage, ou au pied des plantes et entre les lignes. On l'emploie aussi en arrosages, à raison de 100 grammes par hectolitre.

Le sulfate d'ammoniaque sera enterré par le hersage ou le ratissage, deux ou trois jours avant les semis ou les plantations.

Le *phosphate de scories*, le *chlorure de potasse* et *la kaïnite* seront enterrés par le labour d'hiver.

Les superphosphates et le sulfate de potasse peuvent être appliqués au printemps, quinze jours à trois semaines avant les semis ou les plantations, et enterrés à quinze ou vingt centimètres de profondeur.

Tableau renseignant les doses d'engrais chimiques à employer à l'are.

	Nitrate de soude ou sulfate d'ammoniaque	Superphosphate	ou phosphate de scories	Kaïnite	ou sulfate ou chlorure de potasse
Légumes-foliacés	8 kg.	8 kg.	ou 10 kg.	8 kg.	ou 2 kg.
Légumes-racines	4 kg.	8 kg.	ou 10 kg.	12 kg,	ou 3 kg.
Légumineuses	0	10 kg.	ou 12 kg.	8 kg.	ou 2 kg.
Légumes-vivaces	10 kg.	8 kg.	ou 10 kg.	8 kg.	ou 2 kg.

Les plantes potagères vivaces

Artichaut. — Plante vigoureuse, portant de nombreux bourgeons, dont les plus gros produisent une tige florale terminée par des boutons formés d'écailles, constituant les pommes de l'artichaut.

L'artichaut peut produire pendant 6 à 8 ans.

On multiplie cette plante par drageons ou par semis. Le semis est peu usité ; les plantes provenant de graines ont souvent le défaut d'être épineuses.

Variétés : *gros vert de Laon*, *gros camus de Bretagne.*

Plantation. — Le terrain aura été fortement fumé, et bêché profondément avant l'hiver. En avril-mai, on se procure des œilletons vigoureux, pourvus de bonnes racines. Les feuilles sont raccourcies et on plante à la bêche en les disposant par groupe de deux ou trois œilletons à environ 1 mètre en tous sens.

Soins généraux de culture. — Tenir le sol meuble et exempt de mauvaises herbes ; après la récolte, couper les tiges qui ont fructifié ; protéger les souches contre les gelées par une butte de cendres de houille et de long fumier ; débuter les plantes au printemps, œilletonner pour ne conserver que 3 ou 4 bourgeons vigoureux à chaque souche ; bêcher et faire usage de purin et d'engrais chimiques.

Insecte nuisible. — Le *puceron de l'artichaut* se fixe dans les pommes, entre les écailles et est très nuisible. Saupoudrer avec de la poussière de tabac, ou employer de la savonnée ou insecticide quelconque.

Asperge. — Plante vivace, formant une souche à racines traçantes. Chaque année, une nouvelle couronne de racines se forme au-dessus des anciennes. Les jeunes tiges constituent la partie comestible. On ne commence à récolter que la 3me année après la plantation.

Variétés : d'*argenteuil hâtive, violette de Hollande.*

On multiplie l'asperge par graines. Le semis se fait en mars-avril, en rayons distants de 0m30 et profonds de 0m03. Après la levée, on éclaircit pour distancer les jeunes plantes de 0m15 à 0m20, et l'année suivante elles peuvent être mises à demeure.

Plantation. — L'époque favorable est le mois d'avril. On donne la préférence aux plantes d'un an, pourvues de gros bourgeons et de bonnes racines. Le terrain aura été fortement fumé et bêché profondément avant l'hiver. La plantation se fait en touffes isolées, à un mètre les unes des autres ; ou en lignes distantes de 1m50, en laissant dans la ligne un intervalle de 0m50. A l'emplacement de chaque plante ou de chaque ligne, on ouvre une fosse ou une tranchée profonde de 0,m30 et suffisamment large pour bien étaler les racines ; le fond doit être un peu bombé pour mieux appuyer la souche sur le sol. On recouvre d'une couche de 0,m10 de terre meuble ou mieux de terreau et on affermit légèrement.

La 2me année, les tiges seront attachées à un tuteur ou à un fil de fer.

La 3me année, on récolte quelques asperges par souche. On butte les plantes avec de la terre légère, du sable, du tan, et on récolte quand les turions apparaissent au sommet de la butte. A partir de la 4me année de plantation, on peut récolter jusque vers le 15 juin.

Soins généraux de culture. — Tenir le sol meuble et exempt de mauvaises herbes ; relever les buttes au printemps quand les asperges commencent à pousser ; démolir les buttes après la récolte ou en

automne ; si on fait ce travail en Juin, il faut alors tuteurer ; couper les tiges desséchées en automne et recouvrir le sol d'un paillis de fumier ; au printemps, labourer superficiellement à la fourche ; faire usage de purin et d'engrais chimiques.

Insectes nuisibles. — Les criocéres (*crioceris 12 punctata et asparagi*) petits coléoptères dont les larves dévorent les tiges montées. Il faut secouer les plantes au-dessus d'un parapluie renversé pour y faire tomber les adultes et les détruire.

La mouche de l'asperge (*Platyparea pœciloptera*) pond ses œufs dans les pointes des asperges que la larve ronge.

Les limaces sont aussi très nuisibles.

Chou-marin. — Plante vivace, très rustique, formant une souche à racines charnues, souvent très longues. Les bourgeons, en se développant dans l'obscurité, constituent les *jets de chou-marin*. La culture du chou-marin est très avantageuse. En effet, elle n'exige pas de soins spéciaux et donne un produit estimé au printemps, époque à laquelle les légumes sont rares. La production se prolonge depuis la fin d'avril jusqu'en juin.

On multiplie le chou-marin par divisions de souches, par boutures de racines et par graines.

Les divisions de souches portent un ou plusieurs bourgeons. On les détache en mars-avril pour les placer directement à demeure.

Les boutures consistent en morceaux de racines de 0,^{m}08 à 0,^{m}10 de longueur. On les prépare en février pour les planter en pots ou dans des caisses contenant du terreau, et maintenues en serre ou sur couche. Les tronçons sont placés dans leur position normale ; la section inférieure produit des racines et la section supérieure donne une couronne de bourgeons.

La division des souches et le bouturage fournissent facilement de bonnes plantes, on a rarement recours au semis.

Les graines ne conservent pas longtemps leur pouvoir germinatif ; il faut les stratifier dès la récolte. On les sème en février sur couche ou en serre. Les plantes provenant de boutures ou de graines sont habituées insensiblement à l'air libre pour être plantées en mai-juin, à 0,^{m}80 de distance. On leur donne les soins généraux de culture

et lorsqu'elles sont suffisamment fortes, c'est-à-dire, la 2e ou la 3e année après la plantation, on commence à récolter. Une plantation de choux-marins produit pendant 10 à 15 ans.

Pour obtenir des jets blanchis et tendres, on butte les souches avec de la terre légère, du sable, de la cendre de houille tamisée, ou mieux, on emploie des caisses ou des pots à fleurs que l'on retourne sur les plantes. Par ce système, on récolte plus facilement et les bourgeons sont propres. De plus, en coupant les jets principaux on peut aisément conserver les bourgeons de la base qui fourniront une 2e récolte plus abondante encore que la première.

Après la récolte, on enlève les pots ou les caisses, on démolit les buttes, de nouvelles feuilles se développent pour reconstituer les bourgeons pour l'année suivante.

Pendant l'été, on supprime les hampes florales et on arrose à l'engrais liquide. Le sol sera avantageusement couvert d'un paillis de fumier pendant l'hiver.

Patience. — Plante vivace, désignée aussi sous le nom *d'épinard perpétuel.* Elle appartient à la même famille que l'oseille. Les feuilles constituent la partie comestible; on les utilise comme celles de l'épinard. Elles se développent très tôt au printemps, et en les cueillant lorsqu'elles ont $0^m,15$ à $0^m,20$ de longueur, en ayant soin de ne pas couper le collet, on peut récolter pendant presque toute l'année.

Il est cependant utile de ne plus récolter après le mois de juillet, afin de ne pas épuiser les souches.

On multiplie la patience par graines, semées avant l'hiver ou en mars, en pépinière; ou par divisions de souches, pendant toute l'année.

Plantation. — Cette plante vient bien dans tous les sols. Les touffes sont placées à $0^m,40$ les unes des autres.

Soins généraux de culture.— Tenir le sol meuble et propre, arroser à l'engrais liquide, couper les tiges florales si on ne récolte pas de graines.

Rhubarbe. — Plante vigoureuse, limbe de la feuille très développé,

porté sur un pétiole charnu, constituant les cardes de la rhubarbe, avec lesquelles on prépare des confitures estimées.

En Angleterre, la rhubarbe est cultivée sur une vaste échelle.

Variétés : *Paragon*, *Royal Albert*, *Victoria.*

On multiplie la rhubarbe par semis fait en pépinière, en août-septembre ou au printemps, ou par divisions de souches au printemps.

Plantation. — Il faut un sol très riche et profond. On espace les plantes de 1^m à 1^m50 en tous sens.

Soins généraux de culture. — Tenir le sol meuble et propre, arroser à l'engrais liquide, couper les hampes florales, couvrir le sol d'un paillis de fumier pendant l'hiver.

Les plantes potagères à produit foliacé

Généralités. — Les plantes légumes-feuilles aiment un sol frais, substantiel, ayant reçu une fumure de fumier de ferme. On aura des feuilles larges et tendres, en arrosant à l'engrais liquide, et en employant les engrais azotés : sang, engrais humain, nitrate de soude, sulfate d'ammoniaque. Elles demandent de fréquents arrosages pendant les périodes de sécheresse.

Arroche. — Les feuilles sont utilisées comme celles de l'épinard.

Variétés : *blonde*, *verte.*

Culture. — Semer en pleine terre, en place, chaque mois, de mars à septembre. Le semis se fait en rayons peu profonds, distants de $0^m,15$ à $0^m,20$.

On récolte les plantes lorsqu'elles ont $0^m,10$ à $0^m,15$ de hauteur.

Porte-graines. — Conserver une ou deux belles plantes provenant des premiers semis. Elles atteignent un mètre à $1^m,50$ de hauteur et

produisent un grand nombre de graines applaties, très légères, on les récolte quand celles du bas commencent à tomber.

Bette à cardes. — Syn. *Poirée à cardes.* — La culture de cette plante mérite d'être répandue. Elle fournit un légume sain, très estimé. Les pétioles ou cardes constituent la partie comestible.

Variétés : ***verte à cardes blanches, blonde à cardes blanches.***

Culture.— Semer en avril, clair, en pépinière ou mieux en place, en rayons espacés de $0^m,40$ et profonds de $0^m,03$; éclaircir pour mettre les plantes à $0^m,30$ dans la ligne. On récolte les feuilles en commençant par celles de l'extérieur, depuis la fin du mois de juin jusqu'aux gelées.

Porte-graines. — Arracher les plantes avec motte avant l'hiver, les mettre en pot ou en serre, et replanter au printemps à 1^m de distance.

Cardon. — Plante très vigoureuse, dont on consomme les pétioles des feuilles.

Variétés : ***Puvis, plein inerme.***

Culture. — Semer en mai, en place, par poquets de quelques graines, espacés de $0^m,80$ à 1 mètre. A l'emplacement de chaque poquet, il est utile de rendre la terre bien meuble, et mieux, d'en remplacer une pelletée par du terreau.

Quand les plantes ont quelques feuilles, on ne conserve que la plus belle à chaque touffe.

Pour que les côtes soient de 1re qualité, il faut les étioler. Pour cela, en septembre et successivement jusqu'au moment des gelées, on assemble les feuilles des cardons à blanchir, on les entoure de paille que l'on fixe à l'aide de deux ou trois liens et on butte le pied des plantes. Les feuilles se trouvant ainsi à l'obscurité, blanchissent plus ou moins vite selon la température.

A l'approche des gelées, on arrache les cardons avec de la terre aux racines et on les rentre à l'abri du froid.

Soins généraux de culture. — Tenir le sol meuble et propre, arroser à l'engrais liquide.

Céleri à côtes. — On distingue des variétés à côtes creuses et d'autres à côtes pleines ; celles-ci sont à préférer.

Variétés : *plein blanc doré*, *plein blanc d'Amérique*, *plein blanc à côtes roses*, *plein à grosses côtes sans drageons*.

Culture. — Les céleris demandent une terre riche, plutôt humide que sèche.

En culture ordinaire, on en fait deux semis :

1er) en février sur couche ou en serre ; on repique sur couche et on met en place en avril-mai.

2e) en mars-avril, en pépinière abritée, on repique et on plante en juin-juillet.

Les plantes provenant du premier semis sont récoltées de juillet à novembre ; les autres, moins développées conviennent mieux pour la provision d'hiver.

On plante les céleris à $0^m,30$ ou $0^m,40$ de distance.

Pour avoir les côtes blanchies, on assemble les feuilles et on les butte à moitié ou aux trois quarts de leur hauteur. La plantation en planches facilite le buttage.

A l'approche des froids, il faut arracher les céleris avec motte, et les replanter en cave ou en tranchée, où on les abrite contre la gelée.

Céleri à couper ou à jets.— Les côtes de cette espèce sont creuses. La plante forme une souche portant de nombreux jets ; elle est assez rustique. On utilise les feuilles dans les potages et comme assaisonnement.

Culture. — Semer en mars-avril en pépinière, repiquer et planter en juin à $0^m,40$ de distance.

Porte-graines. — En automne, empoter les plantes choisies et les conserver en serre ou en cave. Mettre en place en avril à 1 mètre de distance.

Cerfeuil. — On le cultive souvent comme entre-culture. Il faut en faire des semis successifs car, pendant l'été, les plantes montent vite en graines. A cet effet, on sème tous les mois, de mars en juillet, en lignes distantes de $0^m,20$. Pendant le mois d'août, on peut en faire un semis plus important. Les plantes ne monteront qu'au printemps suivant et fourniront du cerfeuil pour l'automne, l'hiver et le printemps, ainsi que pour les provisions en conserve.

Porte-graines. — Il faut récolter les graines sur des plantes provenant du semis fait au mois d'août. Les plantes sont éclaircies pour les espacer de $0^m,30$.

Chicorées endive et scarole. — Les endives et les scaroles aiment un sol riche. On ne peut pas les semer tôt, sinon elles produisent leurs tiges florales sans former leurs touffes de feuilles. On les cultive ordinairement après la récolte d'une culture hâtive.

Variétés : *endive frisée de Meaux*, *endive frisée de Ruffec*, *endive frisée fine de Rouen*, *scarole ronde à cœur plein.*

Culture. — On sème clair, à la volée, en pépinière. Les graines germent en peu de temps. Les jeunes plantes ne doivent pas être repiquées et on attend pour les mettre à demeure qu'elles aient $0^m,10$ à $0^m,15$ de hauteur. On les arrache avec un peu de terre aux racines, et on raccourcit les feuilles afin de diminuer l'évaporation, et ainsi mieux assurer la reprise.

Les plantes sont espacées de $0^m,30$ à $0^m,40$ en tous sens.

En culture ordinaire, on en fait deux semis ; le premier, en mai, pour fournir les endives et les scaroles à consommer depuis le mois d'août jusqu'en automne; le deuxième, en juillet, produira des plantes moins développées qui se conservent mieux pendant l'hiver.

Lorsque les endives et les scaroles sont presque pommées, il faut les étioler. Plusieurs moyens sont employés ; entre autres : assembler les feuilles, sans trop les serrer, avec une ligature de paille ou de raphia ; recouvrir les plantes de sacs, de planches ou de pots à fleurs. Le premier procédé est le plus avantageux. Il ne faut pas lier les endives et les scaroles lorsqu'elles sont mouillées ni pendant les

fortes chaleurs ; faire cette opération vers le soir. On en fait blanchir successivement, de trois en trois semaines.

A l'approche des gelées, les plantes sont enlevées avec motte, et replantées sous châssis, en serre, dans la cave aux légumes ou dans une tranchée.

Choux à feuilles culinaires. — On distingue : les choux-cabus blancs, les choux-cabus rouges, les choux de Milan ou de Savoie, les choux de Bruxelles et les choux verts non-pommés ou à jets.

Les choux aiment une terre très riche, plutôt argileuse et humide que sablonneuse et sèche.

Chou-cabus blanc. — On cultive des variétés hâtives, fournissant un légume estimé depuis le mois de juin jusqu'à l'automne ; et des variétés tardives, pour l'automne et l'hiver et aussi pour la choucroute.

Variétés hâtives : *express*, *superfin hâtif*, d'*York gros*.

Variétés tardives : *pointu de Winnigstadt*, *de Brunswick à pied court*.

Culture des variétés hâtives. — Semer en août, en pépinière, repiquer en octobre et planter en novembre, ou mieux en mars-avril, en espaçant de $0^{m},40$ à $0^{m},60$. Récolte de juin en août. On en fait un deuxième semis, en février-mars, sous châssis. Les plantes, repiquées et mises en demeure en mai, fourniront leurs produits depuis le mois d'août jusqu'en novembre.

Culture des variétés tardives. — Il suffit d'en faire un seul semis en mars-avril. Les plantes seront repiquées et mises en place vers la fin de mai à $0^{m},60$ ou $0^{m},70$ de distance. Pour l'hiver, on les hiverne en tranchée ou en cave.

Chou-cabus rouge. — Variétés : *du pays*, *petit d'Utrecht*.

Culture. — En sol léger, semer en août-septembre, en pépinière,

repiquer en octobre, et planter en novembre ou en mars-avril, à 0m,70 de distance. Dans les terres fortes, il est plus avantageux de semer en février-mars, sous châssis, repiquer et planter en mai. Les pommes sont plus serrées, et de conservation plus longue.

En novembre, par une belle journée, on débarrasse les pommes des feuilles qui les entourent, on arrache les plantes pour les placer, les racines en haut, dans l'endroit le plus sec du jardin, au pied d'un mur ou d'une haie exposée à l'est ou au nord-est. On en forme une planche d'un mètre de largeur, bordée par un fossé d'un fer de bêche de profondeur, pour mieux en éloigner l'humidité. Les pommes sont couvertes de terre meuble, et par les grands froids, on étend sur le tout de la paille ou du fumier long.

On peut aussi conserver les choux rouges en cave ou en silos.

Chou de Milan ou de Savoie. — Légume estimé, cultivé dans tous les jardins. On distingue des variétés hâtives, fournissant leur produit de mai à septembre, et des variétés tardives, cultivées pour l'automne et pour l'hiver.

Variétés hâtives : de *mai ou tordu*, produisant plusieurs petites pommes après la récolte principale, *petit hâtif d'Ulm*, *favori de Groot*.

Variétés tardives : *gros des Vertus*, *de Pontoise*, *à pied court de Louvain*, très rustique, d'excellente qualité.

La culture du chou de Milan est la même que celle du chou-cabus blanc (voir page 20). Cependant, il est avantageux de faire un semis de chou de Milan à pied court de Louvain, en mai, pour planter en juin-juillet après une récolte hâtive. On obtient des choux qui ne sont pas trop développés, de conservation facile pendant l'hiver.

On hiverne les choux de Milan en tranchée.

Chou de Bruxelles. — Contrairement aux autres races, le chou de Bruxelles exige une terre peu substantielle. Il ne faut pas lui procurer d'engrais liquides et surtout d'engrais chimiques azotés, car au lieu d'obtenir des pommes, on aurait des jets.

Variétés : *ordinaire, demi-nain de la halle.*

Culture. — Semer en pépinière en mars-avril, repiquer et planter

en juin à 0,m60 de distance. Un deuxième semis, fait en avril-mai, fournit des plantes à mettre en place après une récolte hâtive ; elles seront moins développées que celles provenant du premier semis, et résisteront mieux aux gelées.

Pour ne pas être dépourvu de ce précieux légume, il est utile, en automne, d'arracher les plantes les plus avancées, et de les enjauger dans un endroit abrité.

Chou vert non pommé ou à jets. — Plante potagère rustique, fournissant un légume estimé, au printemps.

Variétés : *ordinaire, frisé vert grand, bricoli de la halle.*

Culture. — Semer en pépinière, en mai-juin, et planter à 0,m50 après une récolte hâtive.

Soins généraux de culture. — Tenir le sol meuble et propre, arroser à l'engrais liquide, butter les plantes, déraciner quelque peu les choux-cabus trop avancés pour éviter que la pomme ne se crevasse.

Porte-graines. — Les porte-graines des choux-cabus et de Milan sont choisis en automne. On supprime la pomme, les tiges sont conservées en tranchées et plantées au printemps. Pour les variétés hâtives, il faut des plantes provenant d'un semis de printemps, qui forment leurs pommes en automne. Les choux de Bruxelles sont choisis en automne, mis en jauge et replantés au printemps ; on supprime la rosette terminale ainsi que celles de la base. Les choux verts non pommés sont choisis au printemps, arrachés avec motte et placés directement à demeure.

Les porte-graines de choux sont espacés de 0m,70 à 0m,80. Il faut ébourgeonner pour ne conserver que quelques pousses vigoureuses. Celles-ci seront maintenues par des rames.

Les choux s'hybrident très facilement ; aussi, il ne faut jamais cultiver en même temps, comme porte-graines, dans un même jardin, des races ou des variétés de choux différentes ou même d'autres crucifères telles que navet, colza, etc.

Claytone de Cuba. — Plante basse, portant de nombreuses feuilles charnues, utilisées comme celles du pourpier. Elle est très rustique et remplace le pourpier en automne, en hiver et au printemps. On sème clair, à la volée, en juillet-août. Les graines, très petites, seront peu ou pas enterrées. Il suffit de batter le terrain pour assurer la germination.

Epinard. — Légume-feuilles très estimé, très cultivé dans tous les jardins.

Variétés : *monstrueux de Viroflay*, *lent à monter*, *d'Angleterre*.

Culture. — On sème l'épinard en rayons distants de 0,m30 et profonds de 0,m03. Le semis principal se fait en août-septembre après une récolte hâtive, pour fournir de l'épinard en automne, pendant l'hiver et au printemps. Pendant l'été, l'épinard monte vite en graines et il est nécessaire, pour en obtenir une production continue, de semer dans un sol très riche et ombragé. On le cultive alors souvent comme entre-culture.

Soins généraux de culture. — Tenir le sol meuble et propre, au printemps, arroser à l'engrais liquide ou répandre du nitrate de soude sur les épinards d'automne.

Porte-graines. — Choisir de belles plantes provenant du semis du mois d'août, les espacer de 0,m30 à 0,m40.

Laitue. — Les laitues sont classées en : laitues de printemps, laitues d'été et d'automne, laitues d'hiver, laitues-romaines.

Laitues de printemps. — Variétés : *à bord rouge, gotte lente à monter*, *Tom-Pouce*.

Culture. — 1° Semer en septembre-octobre en pépinière, repiquer à 0,m10 sous châssis, abriter pendant les gelées, récolter de mars à mai.

2° Semer en mars, sous châssis ou au pied d'un mur à bonne exposition ; repiquer à 0,^{m}20 en avril, pour récolter en mai-juin et juillet.

Les laitues de printemps ne conviennent pas pour l'été ; souvent elles montent avant d'avoir formé leurs pommes.

Laitues d'été et d'automne. — Variétés : *grosse blonde paresseuse, grosse brune paresseuse, merveille des quatre saisons, Lorthois ou du Trocadéro, St Jean l'agneau.*

Culture. — Semer chaque mois, de mars en juillet, en pépinière, très clair, repiquer et planter à 0,^{m}30 en tous sens.

Laitues d'hiver. — Variétés : *grosse blonde d'hiver, passion.*

Culture. — On en fait un semis en août-septembre. La plantation à demeure peut se faire avant l'hiver, dans un terrain abrité, sablonneux ; il faut abriter pendant les fortes gelées. Il est souvent aussi avantageux, de repiquer les plantes à 0,^{m}10 en pépinière, et de les mettre en place en mars-avril ; ces laitues pomment en mai-juin.

Laitues-romaines. — Race à pomme et à feuilles érigées ; on doit souvent les assembler pour les faire blanchir. On les consomme crues ou cuites.

Variétés : *blonde maraîchère, ballon.*

Culture. — On cultive les laitues-romaines comme les laitues d'été et d'automne.

Laitue à couper jeune. — En février-mars, on fait un semis, à bonne exposition, de graines de laitues hâtives. On récolte en avril-mai.

Porte-graines. — Les laitues pour porte-graines doivent provenir d'un semis fait au printemps et avoir été repiquées. Si on cultive plusieurs variétés en même temps, il faut les éloigner, sinon il y aurait croisement. Il convient de récolter dès que les premières graines commencent à tomber.

Mache. — Variétés : *verte à cœur plein, d'Italie.*

Culture. — La mache n'exige pas de soins spéciaux. On en fait un semis en août-septembre après une récolte hâtive.

Porte-graines. — Choisir de belles plantes en mars, et les replanter à 0,m30 en tous sens. Récolter dès que les premières graines commencent à tomber.

Oseille. — Variétés : *vierge, large de Belleville.*

Culture. — On peut multiplier l'oseille par le semis ou la division des souches. Pour le semis, on choisit l'oseille large de Belleville. On sème en mars-avril, en bordure ou en planche. La production se prolonge pendant trois ou quatre ans.

L'oseille vierge se multiplie par divisions de souches faites au printemps et mises directement à demeure.

Soins généraux de culture. — Arroser à l'engrais liquide au printemps, tenir le sol meuble et propre, couper les hampes florales si on ne récolte pas de graines.

Poireau. — Variétés : *de Musselburg, très gros de Rouen, monstrueux de Carentan.*

Culture. — On en fait souvent deux semis : le 1er en mars et le 2me vers la fin avril fournira des plantes moins développées qui se conserveront mieux pendant l'hiver.

On sème en pépinière, à la volée ou mieux en rayons distants de 0,^{m}20. Lorsque les plantes ont la grosseur d'un crayon, on les met à demeure. On raccourcit un peu les feuilles et les racines sont coupées à environ deux centimètres du collet. La plantation se fait en lignes distantes de 0,^{m}30 à 0,^{m}40 en espaçant les plantes de 0,^{m}20 à 0,^{m}25. On peut planter à plat ou en rayons ; ce dernier procédé permet d'avoir des poireaux blanchis sur une plus grande longueur, par suite du comblement des rayons.

Pour la plantion, on pratique avec le plantoir des trous profonds de 0,^{m}20, on y place les plants préparés et on arrose ; l'eau fait tomber un peu de terre qui suffit pour assurer la reprise.

Le poireau est rustique, mais pour ne pas en être dépourvu lorsque la terre est gelée, il faut en arracher une partie et les enjauger en cave dans une tranchée.

Porte-graines. — En mars, replanter les plantes choisies à 0,^{m}40 de distance, tuteurer les tiges.

Tétragone. — Précieuse plante potagère, à production prolongée et abondante. Elle fournit une grande quantité de feuilles épaisses, et remplace avantageusement l'épinard pendant l'été.

Le semis se fait en mars-avril, en pot, en serre ou sur couche. Les plantes sont suffisamment fortes pour être placées à demeure en juin ; on les plante à 0,^{m}80 de distance. La plante se ramifie vite, étale ses branches sur le sol et couvre, en peu de temps, l'espace qui lui est réservé. On récolte en coupant les feuilles et les extrémités des tiges.

On récolte les graines en septembre.

Les plantes potagères à racines culinaires.

Betterave salade. — Variétés : *rouge crapaudine*, *rouge longue*.

Culture. — Semer clair, en mai, en place, en rayons distants de 0m,40 ; éclaircir pour mettre les plantes à 0m,20 dans la ligne.

En automne, arracher les plantes, couper les feuilles et conserver les racines en cave dans du sable ou de la terre sèche.

Porte-graines. — Choisir de belles racines en automne, conserver le collet, hiverner en cave et replanter en avril-mai à 0m,80 de distance.

Carotte. — Les variétés sont classées en 3 groupes : variétés courtes, demi-longues et longues.

Carottes courtes. — Variétés : *grelot*, *rouge courte hâtive*, *courte de Hollande*.

Les carottes courtes sont hâtives et consommées dès qu'elles ont la moitié ou les trois quarts de leur grosseur. Elles sont généralement très sucrées.

Culture. — Semer en lignes distantes de 0m,20, éclaircir pour laisser quelques centimètres entre les plantes dans la ligne. On les cultive aussi comme entre culture dans les scorsonères ou dans les carottes de provision.

Afin d'en disposer pendant toute la saison, il faut en faire plusieurs semis : 1er en février-mars à bonne exposition, 2e en avril, 3e en juin et 4e en août.

Carottes demi-longues. — Variétés : *demi-longue Nantaise*, *demi-longue obtuse*.

Culture. — Semer en avril-mai en lignes distantes de 0m,20 à 0m,30 ; éclaircir pour laisser 0m,10 à 0m,15 entre les plantes dans la ligne.

Carottes longues. — Variétés : *rouge longue, rouge longue des Flandres.*

Culture. — Semer en mai en lignes distantes de 0,20 à 0,30; éclaircir pour laisser $0^m,15$ entre les plantes dans la ligne.

Conservation. — En automne, on arrache les carottes demi-longues et longues, on coupe les feuilles avec le collet et on les hiverne en silos ou en cave, dans du sable ou de la terre sèche.

Porte-graines. — En automne, on choisit de belles racines, on conserve le collet et on les hiverne en tranchée en les préservant des gelées. Elles sont plantées au printemps à $0^m,60$ de distance. Il faut supprimer l'ombelle principale qui donne de mauvaises graines.

Céleri-rave. — Excellente plante potagère à cultiver dans tous les jardins.

Variétés : *de Paris amélioré, géant de Prague.*

Culture. — Semer en mars, en pépinière, sur couche ou en situation abritée. Repiquer et mettre en place en mai-juin à 0,40 de distance.

En automne, on arrache les plantes, les grandes feuilles sont supprimées et les racines replantées en cave ou dans une tranchée, en ayant soin de les préserver de la gelée.

Porte-graines. — Replanter au printemps les racines choisies et et les placer à $0^m,60$ de distance.

Chicorée à grosses racines. — Selon les races, cette plante fournit le *witloof* ou chicorée de Bruxelles, la salade de cave et la barbe de capucin.

Chicorée à witloof. — Race améliorée par les maraîchers des

environs de Bruxelles, à feuilles entières, épaisses et larges, ayant la tendance de s'assembler en pomme allongée. Il est nécessaire d'avoir cette race pour obtenir de bons résultats.

Culture. — Semer clair, en mai-juin, en rayons distants de 0^m,20 à 0^m,30 ; éclaircir pour laisser 0^m,10 à 0^m,15 entre les plantes dans la ligne.

En novembre, arracher les plantes, couper les feuilles à 0^m,02 ou 0^m,03 au dessus du collet et supprimer l'extrémité des racines pour qu'elles aient environ 0^m,15 à 0^m,20 de longueur. Replanter les racines préparées, *les unes contre les autres*, dans une tranchée profonde de 0^m,40, large de 1^m à 1^m,20, et plus ou moins longue selon la quantité de racines dont on dispose. Il faut veiller à ce que les collets soient au même niveau.

Recouvrir en suite la couche d'une épaisseur de 0^m,20 à 0^m,30 de terre fine, que l'on tasse si elle est sablonneuse. C'est dans cette terre ferme que les chicons se développent bien serrés. On récolte de février en mai.

Pour récolter pendant tout l'hiver, il faut les forcer.

A cet effet, on dépose sur la couche, établie comme il est indiqué plus haut, ainsi qu'aux côtés, du fumier de cheval, sur une épaisseur de 0^m,40 tassée et on recouvre de panneaux en planches. Le fumier en fermentant chauffe la couche, les chicons se développent aprés 3 ou 4 semaines si la température dans le sol est de 10 à 15 degrés.

Généralement on établit les couches en plein air; on peut aussi les disposer dans un hangar ou dans une cave, mais dans les conditions indiquées précédemment.

Porte-graines. — Choisir les racines ayant produit de beaux chicons, les replanter en mars-avril à 0^m,80 de distance. Récolter dès que les premières graines commencent à mûrir.

Chicorée à salade de cave. — Chicorée sauvage améliorée, à feuilles laciniées, cultivée pour être replantée en cave et fournir pendant l'hiver des feuilles blanches que l'on consomme cuites ou en salade.

Culture. — Semer en mai-juin en lignes distantes de 0^m,20,

éclaircir pour laisser $0^m,05$ à $0^m,10$ entre les plantes dans la ligne. En automne, arracher les racines, les préparer comme les chicorées Witloof et les replanter en cave dans de la terre humide, disposée en butte ou à plat, le collet des racines affleurant la surface du sol.

Chicorée barbe de capucin. — Race présentant des feuilles longues, étroites, laciniées. Elle est très cultivée aux environs de Paris.

La culture est la même que pour la chicorée à salade de cave.

Navet. — Variétés : *des Vertus race marteau*, *rouge plat hâtif.*

Culture. — On peut semer les navets potagers dès le mois de mai, cependant, en culture ordinaire, on les sème en juillet-août, après une récolte hâtive, pour fournir les navets en automne et en hiver. Le semis se fait à la volée ou mieux en rayons distants de 0^m20 ; on éclaircit pour mettre les plantes à 0^m10, 0^m15 dans la ligne.

En novembre, on arrache les navets et on les conserve en petits silos ou en cave.

Porte-graines. — Choisir en automne les meilleures racines, conserver le collet, hiverner en tranchée et planter au printemps à 0^m60 de distance.

Oignon. — On distingue les oignons blancs hâtifs, les oignons à confire et les oignons de garde.

Oignons blancs hâtifs. — Variétés : *blanc hâtif de Paris*, *blanc rond dur de Hollande.*

Culture. — Semer en août, dans un terrain abrité, en rayons distants de 0^m20, abriter avec des feuilles pendant l'hiver ; éclaircir au printemps en utilisant les petites plantes arrachées. Ces oignons sont formés en juin-juillet. Culture recommandable.

Oignons à confire.—Ce sont les petits oignons blancs, de la grosseur d'une noisette, que l'on obtient en semant très dru dans un sol peu substantiel, en choisissant l'une ou l'autre des variétés suivantes: *blanc hâtif de la Reine, blanc hâtif de Nocera.*

Oignons de garde.—Variétés : *jaune paille des vertus, pyriforme rose, jaune géant de Zittau, rouge pâle ou rouge foncé.*

Culture. — Les oignons aiment une terre ferme. Semer en mars-avril, en rayons distants de 0^m,20 ; éclaircir pour mettre les plantes à 0^m,05 ou 0^m,10 dans la ligne. La récolte se fait quand les feuilles se dessèchent, par une belle journée. On laisse les bulbes se ressuyer pendant quelques heures, on les nettoie et on les rentre dans un grenier aéré, où on les abrite pendant les fortes gelées.

Porte-graines. — Planter de beaux bulbes avant l'hiver ou tôt au printemps, à 0^m,10 de profondeur et à 0^m,60 de distance.

Panais. — Variétés : *rond hâtif, long.*

Culture.— Semer depuis mars jusqu'en mai, en rayons distants de 0^m,30. Récolte en automne et pendant l'hiver.

Pomme de terre. — Variétés de jardin : *marjolin, royale hâtive, Victor.*

Culture. — Planter des tubercules moyens, entiers, en avril, dans des rayons distants de 0^m,50 à 0^m,60 et profonds de 0^m,15.

Après la levée, pratiquer un binage et butter quand les tiges ont 0^m,15 à 0^m,20 de hauteur. Récolter de juin en octobre. Les plants pour l'année suivante doivent être choisis lors de l'arrachage des plantes mûres. Ils seront sélectionnés et conservés au grenier ou dans tout lieu éclairé, où on les préservera des gelées.

Radis. — On distingue les radis dits de tous les mois, les radis d'été et les radis d'hiver.

Radis de tous les mois. — Variétés : rond rose hâtif, rond rose à bout blanc, etc. Ce sont les petits radis hâtifs, ronds ou demi-longs, que l'on doit semer tous les 15 à 20 jours pour en avoir une succession régulière. Le semis se fait à la volée ou en lignes, dans un sol fertile, affermi, à bonne exposition pour les semis du printemps et en lieu ombragé pendant les chaleurs.

Radis d'été. — Variétés plus développées que l'on sème de mars en août, tous les mois, en rayons distants de $0^m,30$.

Radis d'hiver ou ramelace. — Semer de mai en août, en rayons distants de $0^m,40$.

Radis-rave. — Las racines de ce radis sont très longues et de bonne qualité. Semer en juillet en lignes distantes de $0^m,30$ à $0^m,40$.

Scorsonère et salsifis. — Ces deux plantes, de même culture, demandent un sol profond, bien ameubli. Elles sont rustiques. Semer en mars-avril, en rayons distants de $0^m,30$, éclaircir pour mettre les plantes à $0^m,15$ ou $0^m,20$ dans la ligne. Il faut, aux scorsonères, couper les hampes florales, qui nuirait aux développement des racines.

Porte-graines. — Choisir de belles racines qui n'ont pas produit de fleurs, et les planter en mars à $0^m,40$ de distance.

Les Légumineuses

Fève de marais. — Variétés : *grosse ordinaire, naine verte de Beck.*

Culture. — Semer en place, en rayons distants de 0,^{m}40, déposer les graines par poquet de deux en espaçant les poquets de 0,^{m}15.

On n'en fait généralement qu'un seul semis en culture ordinaire, en mars-avril ; car les plantes provenant de semis plus tardifs sont exposés à être attaquées par les pucerons. C'est aussi pour cette raison, qu'il est utile de couper les sommets des tiges quand elles portent quelques groupes de fleurs et de cosses. En effet, c'est surtout sur les parties tendres que ces insectes se fixent.

Haricot. — Les variétés de haricot sont classées en *haricots nains* et en *haricots à rames*. On distingue aussi les *haricots mangetout*, ou sans parchemin et les *haricots à parchemin*.

Haricots nains. — Variétés : *noir hâtif de Belgique, hâtif d'Etampes, beurre blanc* à *cosses jaunes, l'inépuisable.*

Culture. — Pour grains secs, choisir la variété hâtif d'Etampes à grains blancs, semer en mai.

Pour récolter les cosses vertes, il faut en faire plusieurs semis afin de les obtenir tendres pendant toute la saison. On en fait un 1er semis en avril en préférant la variété *noir hâtif de Belgique*, très hâtive et résistant aux gelées blanches ; un 2e semis en mai et un troisième vers le commencement de juillet avec d'autres variétés.

Les haricots aiment un sol bien meuble. Le semis se fait en rayons distants de 0,^{m} 40 et profonds de 0,^{m} 05. On y place les graines deux par deux en laissant 0,^{m} 15 entre chaque poquet. Après la levée, on éclaircit en arrachant les plantes les plus faibles, et on butte dès que les haricots développent leurs premières feuilles caractérisées.

Haricots à rames. — Variétés : *sabre*, *Princesse sans filet*, *beurre blanc sans filet à cosses jaunes.*

Culture. — Semer en mai-juin, par poquets, dans un rayon circulaire profond de 0,05.

On y place 9 à 12 grains que l'on recouvre de terre meuble. On laisse entre les poquets 0,^{m} 80 de distance et on les dispose en quinconce. Les perches seront plantées au milieu des poquets avant ou après le semis. On butte les haricots dès le développement des feuilles caractérisées. Les tiges qui s'écartent seront attachées aux perches.

Pour mieux consolider celles-ci on les fixe solidement à des perches disposées horizontalement à 2,^{m}50 de hauteur.

Porte-graines. — Choisir de belles cosses, spécialement les premières formées, sur les plantes les plus fertiles, et les laisser mûrir sur pied.

Pois. — Les nombreuses variétés de pois sont classées, selon leur hauteur, en deux groupes : les pois nains et les pois à rames.

On distingue aussi les variétés hâtives, de moyenne saison et tardives. Il y a encore les pois sans parchemin ou mange-tout et les pois à écosser. Enfin certaines variétés ont le grain rond, tandis que chez d'autres, il est ridé.

Il importe, dans tous les jardins, de pouvoir disposer de ce précieux légume, le plus longtemps possible.

Pois nains. — Variétés : *nain hâtif*, *merveille d'Amérique.*

Culture. — On n'en fait généralement qu'un seul semis en février-mars, en bordure ou sur une plate bande bien exposée, dans des rayons distants de 0,^{m}40 à 0,^{m}50 et profonds de 0,^{m}04. Les tiges seront légèrement buttées et soutenues avec de petites rames. En culture ordinaire, on préfère les variétés à rames, de beaucoup plus productives.

Pois à rames. — Variétés : sans parchemin ; *Seurve*, *mange-tout vert des Flandres*, *corne de bélier* ; à écosser ; hâtives, *Express*,

Prince Albert, *Michaux de Hollande ;* de moyenne saison, *plein le panier*, *serpette ;* tardives, *Alpha de Laxton*, *Oméga*, *ridé de Knight sucré.*

Culture. — Il faut en faire plusieurs semis : 1er en mars, le plus tôt possible, et en même temps, les variétés hâtives, de moyenne saison et tardives ; 2me en avril, les mêmes variétés ; 3me en mai, les variétés de moyenne saison et tardives; et 4me en juin, les variétés tardives. On obtient ainsi une succession ininterrompue de pois frais.

On sème dans des rayons profonds de 0,^{m}04 ; les graines placées à environ un ou deux centimètres de distance. Les parcs de pois seront de deux rayons distancés de 0,^{m}30 et entre chaque parc on laisse un intervalle de 0,^{m}60 à 1^{m} selon la hauteur des variétés. On butte les tiges dès qu'elles ont 0,^{m}10 de hauteur et ensuite on place les rames.

Porte-graines. — Réserver les belles cosses de la base et de la partie moyenne des plantes provenant d'un semis fait en avril.

Les plantes potagères non-classées dans les quatre principaux groupes.

Chou-fleur. — Le chou-fleur exige une terre fortement fumée : on doit le cultiver dans le carré aux légumes feuilles ; il demande de fréquents arrosages à l'engrais liquide.

Variétés de printemps : d'*Erfurt*, *boule de neige* ; d'été : *dur de Hollande*, *Lenormand à pied court* ; d'automne : *géant d'automne* ; d'hiver ou chou-brocoli : *blanc hâtif*, *blanc mammouth*.

Culture des variétés de printemps. — Semer en août, en pépinière dans du terreau de couche ; repiquer en septembre-octobre et les hiverner sous châssis en couvrant de paillassons au besoin ; mais aérer ou enlever les chassis quand le temps le permet. On plante en mars-

avril à $0^{m}70$ de distance. Les premiers choux-fleurs sont plantés sur cotière abritée; les autres en plein jardin.

Culture des variétés d'été. — 1° Semer en février sur couche et mettre en place en avril-mai ; 2° Semer en mars-avril en plein air dans du terreau et planter fin mai, et en juin.

Le chou-fleur *géant d'automne* doit être semé en avril et planté en juin. Il est très vigoureux et doit être planté à $0^{m}80$ de distance.

Culture des choux-fleurs d'hiver ou brocolis. — Semer en juin-juillet en pépinière, repiquer et planter en espaçant de $0^{m}70$ à $0^{m}80$. La plantation doit se faire dans des rayons profonds de $0^{m}20$. En automne, on comble les rayons, on couvre le sol entre les plantes avec des feuilles et on abrite avec de la paille longue par les fortes gélées. Au printemps, on nettoie le carré, on arrose à l'engrais liquide et on bine. Ces choux-fleurs produisent en mai-juin.

Soins généraux de culture. — Donner de fréquents arrosages, et dès que la pomme se forme, il faut la protéger des rayons du soleil en la couvrant de feuilles.

Porte-graines. — La culture des porte-graines n'est pas possible dans notre pays en culture ordinaire. Il faut un climat plus chaud, comme celui du centre et du midi de la France.

Chou-rave. — Race de chou dont on consomme la base de la tige, renflée et charnue, constituant un légume estimé.

Variété : *blanc hâtif de Vienne.*

Culture. — On en fait plusieurs semis, en pépinières : 1° en février-mars, 2° en mai, 3° en juin. Les plantes sont mises en place à $0^{m}40$ en tous sens, dans des rayons profonds de $0^{m},10$. Dès que la pomme est à moitié formée, on comble les rayons et on butte les choux pour que la pomme se développe sous terre et soit ainsi beaucoup plus tendre.

Pour l'hiver, on peut conserver les choux-raves débarrassés de leurs feuilles, en cave, dans du sable ou de la terre sèche.

Porte-graines. — Hiverner de beaux plants et les mettre en place au printemps à 0,^{m}80.

Concombre. — Variétés : *blanc hâtif*, *vert long anglais* à cornichons : *vert petit de Paris*. Les fruits deux premières variétés sont récoltés quand ils ont presque atteint leur complet développement, tandis que ceux du concombre à cornichons doivent être cueillis très petits.

Culture. — On sème les variétés à gros fruits en mars sur couche ou en serre. On en plante une partie sous châssis et une autre, en mai-juin, en plein air, sur plate-bande bien exposée. On met environ un plant par mètre carré.

Les graines de cornichons sont semées en poquets disposés en lignes distantes de 1,^{m}50 et entre les poquets on laisse 0,^{m}10 d'intervalle. On peut aussi, en avril, semer quelques graines dans de petits pots et planter en juin.

Porte-graines. — Conserver quelques beaux fruits et les laisser mûrir.

Courge à la moëlle. — Plante à fruit comestible se cultive de même que les concombres à gros fruits.

Crosnes du Japon.— Plante vivace, à tubercules alimentaires, se multiplie par tubercules. On la cultive en bordure ou dans un coin perdu.

Melon. — Plante à cultiver dans tous les jardins où l'on dispose de châssis.

Variétés : *noir des carmes*, *cantaloup fond blanc*.

Culture ordinaire. — Semer en mars sur couche ou en serre ; repiquer en pot ou sur couche ; planter en mai, sous châssis, après une récolte de légumes forcés. On met une plante par châssis ordinaire, de 1^{m},20 de large sur 1^{m},40 de long. La plantation se fait sur une petite butte.

Soins généraux de culture. — Taille. — On taille au-dessus des deux premières feuilles caractérisées, pour obtenir deux branches qui seront taillées à quatre feuilles quand elles en auront cinq ; les nouvelles ramifications seront aussi raccourcies quand elles auront 4 ou 5 feuilles. Après que les fruits sont biens noués, il faut enlever les branches qui font confusion, et ne conserver que 4 à 5 fruits par plante. Ceux-ci seront posés sur une ardoise.

Arrosage. — Veiller à employer de l'eau tiède, ne jamais arroser sur le collet mais bien sur toute la surface du sol de la couche.

Aérage. — Aérer largement pendant la floraison, enlever les châssis par les belles journées chaudes. Ombrager les jeunes plantes si le soleil est trop ardent.

Pissenlit. — Se cultive pour fournir de la salade de cave ou pour faire étioler les feuilles en mars-avril, en plein jardin.

Culture. — Semer en mars-avril, en rayons distants de 0^m,20. Pour salade cave, arracher les plantes en automne, couper les feuilles en conservant le collet et replanter les racines en cave obscure où elles fournissent deux ou trois récoltes de feuilles.

En plein jardin, recouvrir de cendrées ou de terre fine en mars.

Tomate. — Variétés : *Merveille des marchés*, *rouge grosse lisse*, *reine des hâtives.*

Culture. — Semer en mars sur couche ou en serre ou en appartement chauffé, à la lumière repiquer sur couche ou en pot dès que les premières feuilles caractérisées apparaissent ; habituer insensiblement les plantes à l'air libre pour les planter vers le 20 mai. Il y a avantage à cultiver les tomates en espalier contre une muraille bien exposée ou sur plate-bande abritée. Les plantes sont mises à environ 0^m,70 les unes des autres, il faut avoir soin de bien ameublir le sol avant la plantation.

Lorsque les plantes ont environ 0^m,40 de hauteur on les tuteure. Les pousses latérales seront supprimées pour ne conserver que la tige principale sur laquelle on conserve 5 à 8 grappes de fruits ;

ceux-ci seront encore éclaircis pour ne laisser que 5 à 6 tomates par grappe. En automne, les beaux fruits, qui ne sont pas encore mûrs, seront cueillis et placés dans un endroit chauffé et sec, où ils compléteront leur màturité.

Porte-graines. — Choisir de beaux fruits, bien mûrs, précoces, et en extraire les graines.

Fraisier. — Il y a des variétés à gros fruits, ne produisant qu'à une époque, et d'autres, à petits fruits, produisant pendant tout l'été, d'où leur nom de fraisiers perpétuels. Les variétés à gros fruits sont surtout recommandables : *May queen*, hâtif, *Laxton noble*, *Louis Vilmorin*, *Triomphe de Liège*, *Docteur Morère*, *Edouard Lefort*.

Culture. — On cultive le fraisier en bordure ou en planche. Les variétés à gros fruits se multiplient par plants de coulants ou de filets, que l'on détache en septembre-octobre, pour les mettre directement à demeure, ou en pépinière, si on plante au printemps suivant. Il y a avantage à planter avant l'hiver. Les plants seront disposés à $0,^{m}60$ de distance, isolés, ou groupés par touffes de deux ou trois. En plantant, il faut bien étaler les racines et éviter d'enterrer le bourgeon principal.

Soins généraux de culture. — Tenir le sol propre, couper les filets, disposer un paillis autour des plantes pour avoir des fraises propres, arroser à l'engrais liquide, labourer à la fourche, peu profondément.

Les fraisiers perpétuels doivent êtres semés tous les ans ou tous les deux ans.

Les plantes condimentaires

Ail. — Planter en mars, en bordure ou en planche, à $0,^{m}25$ de distance.

Ciboulette. — Plante vivace, à cultiver en bordure, à multiplier par divisions de souche au printemps ou en automne.

Cresson alénois. — Semer tous les mois de mars en août, en bor- ou en entre-culture.

Échalotte. — Planter en mars, en bordure ou en planche, à 0,m25 de distance.

Estragon. — Plante vivace, à multiplier par divisions de souche.

Fenouil. — Semer en mars-avril.

Marjolaine. — Plante vivace, à multiplier par divisions de souche.

Mélisse. — Plante vivace, à multiplier par divisions de souche.

Persil. — Plante bisannuelle, à semer en mars et en juin. Les plantes provenant du 2e semis montent tardivement l'année suivante. On cultive le persil en bordure. Variété recommandable : *persil frisé.*

Raifort. — Plante vivace, à multiplier par divisions de souche ou tronçons de racines.

Sarriette annuelle. — Semer en mars-avril.

Sarriette vivace. — Semer en mars-avril ou bien, la multiplier par divisions de souche.

Sauge. — Plante vivace, à semer en avril-mai ou à bouturer.

Thym. — Plante vivace, de bordure, à multiplier au printemps par divisions de souche.

Généralités sur la culture des porte-graines.

1° Mélanger au sol une forte quantité de fumier décomposé et des engrais phosphatés : superphosphate ou phosphate de scories, qui assurent la formation de graines grosses et lourdes.

2° Bien ameublir le sol.

3° Choisir des plants représentant dans toutes leurs parties les caractères de la race ou de la variété ; s'attacher en sélectionnant à les améliorer et à en augmenter les qualités culinaires.

4° Limiter le nombre de bourgeons en ne conservant que les plus vigoureux, en supprimer l'extrémité par le pincement, afin d'obtenir toutes graines bien conformées.

5° Eliminer toutes les petites graines par un triage soigné.

6° Conserver les graines dans des sacs en toile suspendus au grenier et portant une étiquette indiquant le nom de la variété et l'année de la récolte.

Les insectes nuisibles aux plantes potagères

La *courtillière* ou *taupe-grillon* soulève le sol et dévore les racines. Verser de l'huile dans les galeries, détruire les nids, placer au rez du sol des vases contenant de l'eau, creuser des fosses que l'on remplit de fumier où les insectes se réfugient.

Le *hanneton* dont la larve, nommée *ver blanc*, attaque les racines des fraisiers et des laitues.

Les *pucerons* attaquent beaucoup de plantes (choux, artichauts, fève de marais, laitues, etc.)

Le *puceron des racines* vit sur les racines des chicorées. Arroser le sol avec une solution peu concentrée de sulfate de fer.

Les *criocères de l'asperge*, et surtout leurs larves, dévorent les tiges montées des asperges.

La *mouche* de *l'asperge*, dont la larve vit dans les pointes des asperges.

Les *chrysomèles*, petits coléoptères d'un bleu luisant, et leurs larves, dévorent les feuilles de l'oseille et de la patience.

L'*anthomyie de l'oignon* est une mouche dont la larve mange le collet des jeunes plantes d'oignons.

Les *punaises des choux* attaquent les feuilles des choux et des raves.

Les *altises ou puces de terre* attaquent les feuilles des crucifères par les temps secs et chauds. Bassiner fréquemment.

Les *charançons* des *choux* et des *navets* piquent les racines de ces plantes pour y pondre ; la larve produit des excroissances qui nuisent beaucoup au fonctionnement des racines.

Les *piérides* ou *papillons blancs* du *chou*, du *navet*, de la *rave*, dont les chenilles attaquent les feuilles des crucifères.

La *noctuelle du chou*, papillon nocturne dont la chenille grisâtre s'enfonce dans la pomme des choux.

Les *noctuelles*, papillons nocturnes, dont les chenilles, nommées *vers gris*, vivent en terre et dévorent les racines et le collet d'une foule de plantes (laitues, fraisiers, chicorées, etc.)

Le *Grapholyta dorsana*, ennemi des pois tardifs. La chenille vit à l'intérieur des gousses.

Les bruches du pois et de la fève de marais vivent dans les graines de ces plantes.

Les *taupins*, coléoptères dont les larves, en terre, dévorent les racines.

L'*yule mouchetée* détruit les fraises qui reposent sur la terre.

Destruction des insectes nuisibles

1° Faire usage d'insecticides pour les pucerons, chenilles et autres insectes ou larves vivant à découvert et dont le corps est mou.

2° Faire la chasse aux adultes et à leurs larves.

Cultiver dans de bonnes conditions, de façon que le sol soit bien approprié, fertile, que les plantes jouissent des éléments nutritifs et des agents atmosphériques nécessaires ; c'est souvent leur donner la force de résister aux attaques des insectes.

Les maladies des plantes potagères

La *hernie du chou et du navet*, vulgairement les *grosses racines*, due à un champignon (*Plasmodiophora brassicae*). Brûler les racines atteintes; ne cultiver ces plantes que tous les trois ou quatre ans dans le même terrain ; lors de la plantation, disposer une poignée de chaux vive au pied des plantes.

Le *peronospora* de la *pomme de terre* et de la *tomate*, attaque et fait pourrir les feuilles et les tubercules des pommes de terre, les feuilles et les fruits des tomates.

Faire usage de la bouillie bordelaise, liquide composé de : eau, 100 litres, sulfate cuivre 2 à 3 kg, chaux 2 kg, mélasse 3 kg. Faire dissoudre le sulfate de cuivre et la mélasse dans 90 litres d'eau. Délayer la chaux dans la solution cuivrique. Pulvériser sur les plantes en juin, en juillet et en août.

Le *blanc* (oidium) des *pois*, du *navet*, de la *scorsonère*, duvet blanchâtre qui recouvre les feuilles pendant les périodes chaudes et sèches, et les empêche de fonctionner. Pour l'été, il faut cultiver des variétés de pois, vigoureuses et résistantes, dans une terre assez riche.

Le *blanc* des *laitues de couche* (*Peronospora lactucæ*) est à redouter dans les cultures sous châssis ou en serre. Eviter de semer trop épais et de tenir l'air trop concentré, en aérant souvent.

Le *feu de l'échalotte et de l'oignon* est aussi occasionné par un champignon (*Sclerotinia*) qui produit la pourriture des bulbes. Chauler le terrain et éviter de faire revenir souvent ces plantes dans un même carré.

Le peronospora de l'épinard, les rouilles du céleri, des scorsonères du pourpier, de l'oseille, de la ciboulette, sont des maladies cryptogamiques dont les dégâts sont rarement considérables.

TABLE DES MATIÈRES

PAGES

Considérations générales 3
Aménagement du jardin potager-fruitier 4
Espèces et variétés recommandables de plantes potagères . 4
Classification des principales plantes potagères . . . 6
Travaux divers à effectuer en culture maraîchère . . . 7
Emploi des engrais en culture maraîchère 10

Les plantes potagères vivaces

Artichaut 12
Asperge 13
Chou-marin 14
Patience 15
Rhubarbe 15

Les plantes potagères à produit foliacé

Arroche 16
Bette à cardes 17
Cardon 17
Céleri 18
Cerfeuil 19
Chicorées endives et scaroles 19
Choux-cabus blancs et rouges 20
Choux de Milan et de Bruxelles 21
Choux verts non pommés 22
Claytone 23
Epinard 23
Laitue 23
Mache 25
Oseille 25
Poireau 25
Tétragone 26

PAGES

Les plantes potagères à racines culinaires

Betterave à salade 27
Carotte 27
Céleri-rave 28
Chicorée à grosses racines 28
Navet 30
Oignon 30
Panais 31
Pomme de terre 31
Radis 32
Scorsonère 32

Les Légumineuses

Fève de marais 33
Haricot 33
Pois 34

Les plantes potagères non-classées dans les quatre principaux groupes

Chou-fleur 35
Chou-rave 36
Concombre 37
Courge à la moelle 37
Crosnes du japon 37
Melon 37
Pissenlit 38
Tomate 38
Fraisier 39
Les plantes condimentaires 39
Généralités sur la culture des porte-graines 40
Les insectes nuisibles aux plantes potagères 41
Destruction des insectes nuisibles 42
Les maladies des plantes potagères 43


3 0112 073182484